

この取扱説明書をよくお読みのうえ、大切に保管してください。

土鍋をご使用になる前に

土鍋は粗い陶土を使用しているため、使い始める前に必ず目止めをしてください。目止めをすることで、でんぷん質が土鍋の細かい気孔を埋め、水漏れを防ぎます。

新しい土鍋の下準備、目止めの手順

1. 土鍋をよく水洗いして水分を拭き取り、底面を上にして自然乾燥させます。
※濡れたまま火にかけるとひび割れの原因となります。
2. 乾燥させた土鍋に8分目ほどの水(またはお湯)と、水量の5分の1以上のご飯(お米ではなく残りご飯もしくは片栗粉大さじ1)を入れ、混ぜます。
3. 炊きこぼれのないよう弱火でゆっくりと加熱します。
4. 沸騰したら火を止め土鍋が十分に冷めてから(1時間以上)中身をあげて土鍋を水洗いし、よく乾燥させてください。

⚠️ 注意 土鍋の取り扱いについて(直火対応・IH非対応鍋)



火にかけるときは乾いた状態で

土鍋を火にかける前に必ず底に水気がないことを確認してください。ひび割れの原因となります。



残った煮汁は別容器へ

土鍋は吸水性がありますので、長時間汁気のものを入れておくと、滲み出てくる場合があります。



揚げ物には使えません

天ぷらやフライなど、揚げ物には絶対に使用しないでください。火事になるおそれがあり、大変危険です。



熱い土鍋を急冷しない

熱い土鍋を急に冷たいところに置いて、熱い土鍋を急に冷たいところに置いて、水に浸けたりしないでください。割れるおそれがあります。



よく乾燥させてください

洗ったあとは底面を上にして、十分に乾燥させてください。乾燥が不十分ですと目詰まりやカビの原因になります。



空だきをしないでください

水を入れてから加熱してください。空だきをするおそれがあります。

においが気になる場合は・・・

土鍋についてにおいには、茶殻(カビ臭さには酢、ひどいごびりつきには重曹)が効果的です。土鍋の8分目まで水を入れ、茶殻をひとつかみ(酢は大さじ2〜3杯、重曹は小さじ1杯程度)を入れて10分程煮立てます。その後、上記の「目止めの手順」でもう一度お粥を炊いてください。

土鍋に入る自然なひび『貫入』

土鍋の表面に細かなひびが入ることがありますが、これは貫入といって表面の釉薬部分に入るひびです。ご使用に差し支えはありません。

やけどにご注意ください

加熱中(直後)の土鍋の取扱いには十分にご注意ください。素手で扱いますとやけどするおそれがあります。

お手入れ方法

汚れは中性洗剤で落とし、洗ったあとは水を含みやすい底面を上にして、風通しのよいところで十分に乾燥させてください。乾燥が不十分ですと目詰まりやカビの原因になります。

その他

土鍋(特に底部)をテーブルなどの上で滑らせないでください。家具を傷つけるおそれがあります。また調理直後の土鍋は高温のため、射熱によりテーブルを焦がすおそれがあります。断熱性の高い敷板をご使用いただくなど、取扱いには十分にご注意ください。

品質表示

材質:耐熱陶器

からい小土鍋 6号 0.4L

サイズ:W22×D18×H12cm

満水容量:0.6L 適正容量:0.4L

ひら小土鍋 6号 0.5L

サイズ:W22×D18×H12cm

満水容量:0.7L 適正容量:0.5L



この製品は行き届いた品質管理のもとで生産されていますが、万一不良品やお気づきの点がございましたらご連絡ください。

KEYUCA www.keyuca.com

河津株式会社

〒103-0007 東京都中央区日本橋浜町3-15-1

Made in Japan